تبث على
سميرة TV

Samira TV

شيف فارس

حلويات سهلة

فارس جيدي

Edition La Plume

Fares

SOMMAIRE



مربعات الشكولاطة
Carrés au chocolat



داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر حتى تحصلي على خليط أبيض. أضيفي صفار البيض مع مواصلة الخفق

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre jusqu'à blanchissement. Ajouter les jaunes d'œuf tout en continuant à battre.



أضيفي الخميرة و الشكولاطة الذائبة الممزوجة مع القهوة الفورية. أخلطي جيدا.

Ajouter la levure, le chocolat fondu mélangé au café instantané. Bien mélanger.



في الأخير، أضيفي الفرينة و بياض البيض المخفوق و أمزجيهم برفق مع باقي المكونات بالملعقة. صبي العجينة في قالب مربع مغطى بورق الكبريت و أدخليه فرن درجة حرارته 180° لمدة 35 دقيقة. اتركي الحلوى تبرد ثم قطعيها إلى مستطيلات و أطليها بالشكولاطة المذوبة مع المارغرين و عطر القهوة.

A la fin ajouter la farine et le blanc d'œuf en neige, les incorporer avec une cuillère. Verser la pâte dans un moule carré couvert de papier sulfurisé et enfourner à 180° pendant 35 mn. Laisser refroidir et glacer le gâteau coupé en rectangles avec le chocolat fondu avec le beurre et l'arome de café.

المقادير

- 150 غ شكولاطة سوداء
- 2 ملاعق صغيرة قهوة فورية
- 125 غ مارغرين
- 80 غ سكر عادي
- 4 بيض
- 70 غ فرينة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح

الطلاء :

- 180 غ شكولاطة سوداء
- 125 غ مارغرين طرية
- ملعقة صغيرة عطر القهوة

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat noir
- 2 cuillères à café de café instantané
- 125 g de margarine
- 80 g de sucre cristallisé
- 4 œufs
- 70 g de farine
- ½ paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Le glaçage :

- 180 g de chocolat noir
- 125 g de margarine molle
- 1 cuillère à café d'extrait de café



حلوى باللوز المورق

Gâteau aux amandes effilées

المقادير

- 125 غ فرينة
- 90 غ مارغرين
- ملعقة كبيرة سكر
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 5 ملاعق كبيرة مربى (اختياري)
- 4 ملاعق كبيرة لوز مورق

الكريمة :

- 180 غ مارغرين
- 120 غ سكر
- 3 بيض
- 125 غ لوز مرحي
- 150 غ فرينة

INGRÉDIENTS

- 125g g de farine
- 90 g de margarine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 5 cuillères à soupe de confiture (facultatif)
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées

La crème :

- 180 g de margarine
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 125 g d'amandes moulues
- 150 g de farine



1

حضري العجينة ، أخلطي جميع المكونات حتى تحصلي على عجينة طرية. أبسطي العجينة و ضعيها في قالب مستطيل. صبي المربى على العجينة.

Préparer la pâte en incorporant tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte molle. Abaisser la pâte et la mettre dans un moule rectangulaire. Verser la confiture dessus.



2

حضري الكريمة : داخل وعاء، ضعي المارغرين الطرية ثم أضيفي السكر مع مواصلة الخلط.

Préparer la crème : dans un saladier, battre la margarine en pommade puis ajouter le sucre tout en continuant à battre.



3

أضيفي البيض و اللوز المرحي. أخلطي جيدا

Ajouter les œufs et les amandes moulues. Bien mélanger.



4

أضيفي الفرينة تدريجيا مع مواصلة الخلط حتى تحصلي على كريمة كثيفة.

Ajouter la farine progressivement en continuant à battre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



5

صبي الكريمة على الحلوى المغطاة بالمربى و غطي الكريمة باللوز المنسل. أدخلي الحلوى فرن درجة حرارته 200°.

Verser la crème sur le gâteau couvert de confiture et couvrir d'amandes effilées. Enfourner à 200°.



قطائر صغيرة بالجوز و الكراميل

Tartelettes aux noix et caramel



حضري العجينة: داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم حتى تحصلي على خليط أبيض ثم أضيفي صفار البيض.

Préparer la pâte. Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace jusqu'à blanchissement puis ajouter les jaunes d'œuf.



أضيفي الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة متماسكة. اتركيها ترتاح.

Ajouter la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer.



ضعي العجينة في قوالب مربعة و ادخليها لفرن درجة حرارته 180° و أطهي القطائر الصغيرة جزئيا.

Mettre la pâte dans des moules carrés et enfourner à 180°, cuire les tartelettes à moitié.



حضري الكريمة: داخل وعاء، ضعي السكر الناعم و اللوز المرحي و الكريمة السائلة. حركي بالمضرب اليدوي على نار متوسطة.

Préparer la crème : dans un bol, mettre le sucre glace, les amandes moulues et la crème liquide. Remuer avec un fouet sur feu moyen.



أضيفي العسل و الحليب المركز و الماء. واصلي التحريك حتى تحصلي على كريمة كثيفة.

Ajouter le miel, le lait concentré et l'eau. Continuer à remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

أخرجي القطائر من الفرن، أحشيها بالكريمة المحضرة، ضعي نصف حبة جوز في الوسط. أدخليها الفرن لمدة 10 دقائق لتكملي عملية الطهي. عندما تبرد القطائر، زينيها بالسكر الناعم

Retirer les tartelettes du four, foncer les tartelettes avec la crème préparée, mettre un cerneau de noix et remettre 10 min au four pour compléter la cuisson. Une fois refroidies, décorer les tartelettes avec du sucre glace

المقادير

- 100 غ مارغرين
- 2 صفار بيض
- 50 غ سكر ناعم
- 200 غ فرينة

الحشو :

- 1 علبة حليب مركز
- ½ كأس كريمة سائلة
- ½ كأس لوز أو جوز مرحي
- ½ كأس سكر ناعم
- ملعقة كبيرة عسل
- 6 ملاعق كبيرة ماء

التزيين :

- أنصاف حبات الجوز
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- 100 g de margarine
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre glace
- 200 g de farine

Garniture :

- 1 boite de lait concentré
- ½ verre de crème liquide
- ½ verre d'amandes ou noix moulues
- ½ verre de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de miel
- 6 cuillères à soupe d'eau

Décoration :

- Cerneaux de noix
- Sucre glace



قطائر صغيرة بجوز الهند

Tartelettes à la noix de coco

المقادير

- 200 غ فرينة
- قرصة ملح
- 70 غ مارغرين طرية
- 80 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الحشو :

- 250 غ سكر ناعم
- 150 غ لوز مرحي
- ملعقة كبيرة سميد رقيق
- 3 بياض البيض
- 70 غ جوز الهند
- بشور 1 ليمون
- 3 ملاعق كبيرة مربى (اختياري)

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 70 g de margarine molle
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille

La farce :

- 250 g de sucre glace
- 150 g d'amandes moulues
- 1 cuillère à soupe de semoule fine
- 3 blancs d'œuf
- 70 g de noix de coco
- Zeste d'un citron
- 3 cuillères à soupe de confiture (facultatif)



داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم. أضيفي الفانيليا و البيض و المايزينة و الفرينة حتى تحصلي على عجينة طرية.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace. Ajouter la vanille, l'œuf, le sel, la maïzena et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أتركي العجينة ترتاح ثم املئي قوالب القطائر الصغيرة بالعجينة و أضيفي ملعقة صغيرة من المربى.

Laisser reposer la pâte puis foncer des moules à tartelettes de pâte et ajouter une cuillère à café de confiture.



حضري الحشو : داخل وعاء ضعي السكر الناعم و اللوز المرحي و السميد و جوز الهند و بشور الليمون. أخلطي جيدا.

Préparer la farce : dans un bol mettre le sucre glace, les amandes moulues, la semoule, la noix de coco et le zeste de citron. Bien mélanger.



في الأخير، أضيفي بياض البيض المخفوق و أخلطيه برفق لمزجه مع باقي المكونات.

A la fin ajouter le blanc d'œuf en neige et l'incorporer délicatement.



إملئي القطائر الصغيرة بالحشو المحضر و ذري فوقها جوز الهند. أدخليها فرن درجة حرارته 200° لمدة 20 دقيقة.

Remplir les tartelettes avec la farce préparée et saupoudrer de noix de coco. Enfourner à 200° pendant 20 mn.



هليلات بجوز الهند
Demi-lunes à la noix de coco

المقادير

- 500 غ فرينة
- 200 غ سكر ناعم
- 250 غ مارغرين طرية
- 2 بيض
- 2 صفار بيض
- ½ كأس جوز الهند
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين :

- 2 بياض البيض
- 100 غ سكر عادي
- 200 غ جوز الهند
- شكولاطة ذائبة

INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 200 g de sucre glace
- 250 g de margarine molle
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- ½ verre de noix de coco
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille

Décoration :

- 2 blancs d'œuf
- 100 g de sucre cristallisé
- 200 g de noix de coco
- Chocolat fondu



1

داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace.



2

أضيفي البيض و صفار البيض أخلطي جيدا

Ajouter les œufs et les jaunes d'œuf. Bien mélanger.



3

أضيفي جوز الهند و امزجيها مع الخليط المحضر مسبقا

Ajouter la noix de coco et l'incorporer au mélange précédent.



4

ضعي الفانيليا و الخميرة الكيميائية و الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة طرية. أتركيها ترتاح لمدة 20 دقيقة.

Mettre la vanille, la levure chimique et la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Laisser reposer 20 mn.



5

شكلي حرابش صغيرة ثم شكلي هليلات أو شكل التشراك.

Former des mini boudins puis les façonner en demi-lunes ou la forme du tcharek.



6

أغطسي الهليلات بياض البيض ثم رمديها في جوز الهند الممزوج مع السكر. أدخلي الهليلات فرن درجة حرارته 170° لمدة 20 دقيقة. عندما تبرد الهليلات، زينيها بالشكولاطة الذائبة.

Tremper les demi-lunes dans le blanc d'œuf puis les enrober de noix de coco mélangé à du sucre glace. Enfourner à 170° pendant 20 mn. Une fois les gâteaux refroidis, les décorer avec du chocolat fondu.



حلوى القوفريط

Les gaufrettes



داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم و فلان الفانيليا

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace, et le flan vanille.



أضيفي البيض و الخميرة الكيميائية و المايزينة و الفرينة. أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية

Ajouter les œufs, la levure chimique, la maïzena et la farine. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أبسطي العجينة بسمك 1 سم و قطعيها إلى مستطيلات باستعمال قالب مستطيل مسنن. أدخلي الحلوى الفرن حتى تستوي. عندما تبرد الحلوة، أطليها بالمربى و ألصقيها مثنى مثنى. أغطسي أطراف الحلوة في الشكولاطة الذائبة ثم رمديها في القوفريط المرحي

Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur et la découper en rectangles à l'aide d'un emporte pièce rectangulaire et dentée. Enfourner jusqu'à cuisson. Une fois les gâteaux refroidis, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux. Tremper les extrémités dans le chocolat fondu puis les enrober de gaufrettes moulues

المقادير

- 250 غ مارغرين طرية
- 3 أكياس فلان فانيليا
- 1 كأس سكر ناعم
- 3 صفار بيض
- 1 بيض
- 1 كأس مايزينة
- 700 غ فرينة

التزيين

- مربى
- شكولاطة ذائبة
- قوفريط مرحي

INGRÉDIENTS

- 250 g de margarine molle
- 3 sachets de flan vanille
- 1 verre de sucre glace
- 3 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 1 verre de maïzena
- 700 g de farine

Décoration :

- Confiture
- Chocolat fondu
- Gaufrettes moulues



تشراك بالشكولاطة

Tcharek au chocolat



1

واخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر. أضيفي الملح و الفانيليا.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre. Ajouter le sel et la vanille.



2

أضيفي الشكولاطة المبشورة و اللوز المرحي. أخلطي جيدا

Ajouter le chocolat râpé, les amandes moulues. Bien mélanger.



3

في الأخير أضيفي الفرينة و أخلطيها باليدين حتى تحصلي على عجينة طرية.

A la fin ajouter la farine, l'incorporer avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



4

شكلي هلبلات بالعجينة المحضرة. ضعي التشراك في صينية الفرن المرشوشة بالفرينة و أدخليها الفرن درجة حرارته 160° لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

Façonner des croissants avec la pâte préparée. Mettre le tcharek dans une plaque farinée et enfourner à 160° pendant 20 à 25 mn.



5

عندما تبرد الحلوى، أغطسي جانبا واحد من التشراك في الشكولاطة الذائبة.

Une fois les gâteaux refroidis, tremper un côté du tcharek dans du chocolat fondu.



6

عندما يجف التشراك، ذري السكر الناعم على الجهة الأخرى.

Une fois le tcharek séché, saupoudrer l'autre partie de sucre glace.

المقادبر

- 290 غ فرينة
- قرصة ملح
- 250 غ مارغرين
- 60 غ سكر ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة ماء
- 90 غ شكولاطة سوداء مبشورة
- 70 غ لوز محمص ومرحي

التزيين :

- 350 غ شكولاطة سوداء ذائبة
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- 290 g de farine
- 1 pincée de sel
- 250 g de margarine
- 60 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 90 g de chocolat noir râpé
- 70 g d'amandes grillées et moulues

Décoration :

- 350 g de chocolat noir fondu
- Sucre glace



الأفران الكبيرة
Grands fours

المقادير

- 125 غ مارغرين
- 175 غ فرينة
- 75 غ سكر
- 25 غ مايزينة
- 75 غ شكولاطة سوداء
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

التزيين :

- 150 غ شكولاطة سوداء ذائبة

INGRÉDIENTS

- 125 g de margarine
- 175 g de farine
- 75 g de sucre
- 25 g de maïzena
- 75 g de chocolat noir
- 1 cuillère à café de levure chimique

La décoration :

- 150 g de chocolat noir fondu



في وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر حتى تحصلي على خليط أبيض.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre jusqu'à blanchissement.



أضيفي الفرينة و المايزينة و الخميرة الكيميائية مع مواصلة الخفق.

Ajouter la farine, la maïzena et la levure chimique tout en continuant à battre.



في الأخير أضيفي الشكولاطة الذائبة و أخلطي باليدين. إذا كانت العجينة صلبة، أضيفي القليل من الحليب.

A la fin ajouter le chocolat fondu et mélanger avec les mains. Si la pâte reste dure ajouter un peu de lait.



إملئي كيس الحلواني بالعجينة المحضرة و أفرغيها في صينية مرشوشة بالفرينة بتشكيل أعواد مزخرفة. أدخليها فرن درجة حرارته 190° لمدة 12 إلى 15 دقيقة. زيني الأفران الكبيرة بغطس أحد الجوانب في الشكولاطة السوداء الذائبة و ذري السكر الناعم على الجهة الأخرى.

Remplir une poche à douilles avec la pâte préparée et la vider dans une plaque farinée en façonnant des rosaces. Enfourner à 190° pendant 12 à 15 mn. Décorer les grands fours en trempant une des extrémités dans le chocolat fondu et saupoudrer l'autre coté de sucre glace.



قلوب الشكولاطة

Cœurs au chocolat

المقادير

- 500 غ مارغرين طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 كأس جلجلان محمص
- كيس خميرة كيميائية
- 1 كأس فلان فانيليا
- 700 غ فرينة

التزيين :

- شكولاطة سوداء ذائبة
- شكولاطة سوداء مبشورة

INGRÉDIENTS

- 500 g de margarine molle
- 1 verre de sucre glace
- 2 œufs
- 1 verre de sésame grillé
- 1 paquet de levure chimique
- 1 verre de flan vanille
- 700 g de farine

Décoration :

- Chocolat noir fondu
- Chocolat noir râpé



في وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم و فلان الفانيليا و الجلجلان.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace, le flan vanille et les grains de sésame.



أضيفي البيض و الخميرة الكيميائية و أخلطي جيدا

Ajouter les œufs, la levure chimique et bien mélanger.



أضيفي الفرينة في الأخير. أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية.

Ajouter la farine en dernier. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أبسطي العجينة على سمك 2 سم و قطعيها إلى قلوب باستعمال القالب. أدخلي الحلوى فرن درجة حرارته 170° لمدة 25 دقيقة. أطلي القلوب بالشكولاطة الذائبة. عندما تجف أبشري فوقها الشكولاطة السوداء.

Abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur et la découper en cœurs à l'aide d'un emporte pièce. Enfourner à 170° pendant 25 minutes. Glacer les cœurs avec du chocolat fondu. Une fois séchés, râper dessus du chocolat noir.



حلوى صغيرة بجوز الهند

Petits gâteaux à la noix de coco

المقادير

- 125 غ مارغرين طرية
- 125 غ سكر عادي
- 2 بيض
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 250 غ فرينة
- 2 ملاعق صغيرة خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- 125 مل حليب

الطلاء :

- 250 غ سكر ناعم
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 5 ملاعق كبيرة ماء ساخن
- ملعقة كبيرة مارغرين
- ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين :

- جوز الهند

INGRÉDIENTS

- 125 g de margarine molle
- 125 g de sucre cristallisé
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de vanille
- 250 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 125 ml de lait
- **Le glaçage :**
- 250 g de sucre glace
- 4 cuillères à soupe de cacao
- 5 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 cuillère à soupe de margarine
- 1 cuillère à café de vanille
- **Décoration :**
- Noix de coco



1

في وعاء، اخلطي المارغرين مع السكر. أضيفي الفانيليا و البيض مع مواصلة الخفق.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre. Ajouter la vanille et les œufs tout en continuant à battre.



2

أضيفي الملح و الخميرة الكيميائية و الفرينة المغربلة.

Ajouter le sel, la levure chimique et la farine tamisée.



3

أضيفي الحليب في الأخير، اخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة كثيفة.

Ajouter le lait en dernier, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.



4

صبي العجينة داخل قالب مستطيل. أدخلي القالب فرن درجة حرارته 180° لمدة 30 إلى 35 دقيقة. اقطعي الحلوى إلى مستطيلات ثم غطيها في الطلاء المحضر و بعدها رشيها في جوز الهند.

Verser la pâte dans un moule rectangulaire. Enfourner à 180° pendant 30 à 35 minutes. Couper le gâteau refroidi en rectangles puis les tremper dans le glaçage préparé et les enrober de noix de coco



موفان بالشكولاطة

Muffins au chocolat



1

حضري العجينة : داخل وعاء، ضعي الفرينة و السكر الناعم، المارغرين. أجمعي العجينة بالماء.

Préparer la pâte : Dans un saladier, mettre travailler la farine, le sucre glace et la margarine. Ramasser la pâte avec l'eau.



2

حضري الحشو : داخل وعاء، أخفقي الجبن الأبيض ليتحول إلى كريمة مع السكر الناعم. أضيفي الشكولاطة الذائبة.

Préparer la farce. Dans un bol, fouetter le fromage blanc en crème avec le sucre glace. Ajouter le chocolat fondu.



3

أضيفي حبة البيض مع مواصلة الخفق حتى تحصلي على كريمة كثيفة.

Ajouter l'œuf entier tout en continuant à battre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



4

ضعي العجينة في قوالب الموفان. أنزعي الفائض من العجينة باستعمال السكين.

Prendre un moule à muffins et placer dedans la pâte. Enlever le surplus à l'aide d'un couteau.



5

إملئي الموفان بالكريمة المحضرة. أدخلي القالب فرن درجة حرارته 170° لمدة 20 دقيقة. زيني الموفان بالكريمة الطازجة المخفوقة و قطع الشكولاطة.

Remplir les muffins avec la crème préparée. Enfourner à 170° pendant 20 minutes. Décorer avec la crème fraîche fouettée et des copeaux de chocolat.

المقادير

- 200 غ فرينة
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ مارغرين
- ماء

المشو :

- 80 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 50 غ كاكاو
- 60 غ شكولاطة سوداء ذائبة
- 150 غ جبن أبيض

التزيين :

- قطع الشكولاطة
- كريمة طازجة
- كاكاو

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 150 g de sucre glace
- 150 g de margarine
- Eau

La farce :

- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 50 g de cacao
- 60 g de chocolat noir fondu
- 150 g de fromage blanc

Décoration :

- Copeaux de chocolat
- Crème fraîche
- Cacao



حلوى بجوز الهند

Gâteaux à la noix de coco



حضري المقادير

Préparer les ingrédients.



داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر حتى تحصلي على خليط مرهم.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade.



أضيفي حبة البيض و جوز الهند المجفف و المرحي. أخلطي جيدا.

Ajouter l'œuf entier et la noix de coco séchée et moulue. Bien mélanger.



في الأخير، أضيفي الفانيليا و الفرينة حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

A la fin ajouter la vanille et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



شكلي كريات بحجم حبة جوز كبيرة و ضعيها على صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت.

Façonner des boules de la dimension d'une grosse noix et mettre sur une plaque couverte de papier sulfurisé.



أدخلي الصينية فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة. ألصقي البسكويت مثنى مثنى بالمربى و زيني الحواف بالفتائل الملونة.

Enfourner à 180° pendant 15 minutes. Coller les biscuits deux à deux avec la confiture et décorer les bordures avec les vermicelles dorés.

المقادير

- 200 غ مارغرين طرية
- 150 غ سكر عادي
- 100 غ جوز الهند
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيض
- فرينة

التزيين :

- مربى (اختياري)
- فتائل ملونة

INGRÉDIENTS

- 200 g g de margarine molle
- 150 g de sucre cristallisé
- 100 g de noix de coco
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 œuf
- Farine

La décoration :

- Confiture (au choix)
- Vermicelle colorée



حلوى باللوز
Gâteaux aux amandes



حضري المقادير.
Préparer les ingrédients.



داخل وعاء ،ضعي المارغرين و السكر و اللوز المرحي و فلان فانيليا و الفرينة. أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

Dans un saladier, mettre la margarine, le sucre, les amandes moulues, le flan vanille et la farine. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



شكلي كريات بحجم حبة الجوز كبيرة و ضعيها في صينية الفرن المغطاة بورق الكريت. أدخلي الصينية فرن درجة حرارته 170° لمدة 15 دقيقة. ألصقي البسكويت مثنى مثنى بالكريمة المحضرة.

Façonner des boules de la dimension d'une grosse noix et mettre sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfourner à 170° pendant 15 minutes. Coller les biscuits deux à deux avec la crème préparée.

المقادير

- 200 غ مارغرين طرية
- 150 غ سكر بلوري
- 150 غ لوز بالقشور مرحي بالرقيق
- 100 غ فلان فانيليا
- 150 غ فرينة

الحشو :

- 100 غ حليب مركز
- 150 غ شكولاطة سوداء

INGRÉDIENTS

- 200 g de margarine molle
- 150 g de sucre cristallisé
- 150 g d'amandes non émondées moulues finement
- 100 g de flanc vanille
- 150 g de farine

La farce :

- 100 de lait concentré
- 150 g de chocolat noir



حلوى سهلة
Gâteau facile

المقادير

- 100 غ مارغرين ذائبة
- 150 غ سكر ناعم
- 100 غ لوز مرحي رقيق
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 150 غ فرينة
- 2 بياض البيض
- 50 غ مايزينة
- التزيين:
- قشور الليمون
- كرز مسكر
- كريمة سائلة
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- 100 g de margarine fondue
- 150 g de sucre glace
- 100 g d'amandes moulues finement
- 1 cuillère à café de vanille
- 150 g de farine
- 2 blancs d'œuf
- 50 g de maïzena
- Décoration :
- Zeste d'un citron
- Cerises confites
- Crème liquide
- Sucre glace



حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



داخل وعاء، ضعي الفرينة، السكر، المايزينة، اللوز المرحي و الفانيليا. أخلطي جيدا.

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la maïzena, les amandes moulues et la vanille. Bien mélanger.



أضيفي المارغرين الذائبة و بياض البيض. صبي العجينة في قوالب من السيليكون على شكل زهرة. أدخلي القوالب فرن درجة حرارته 180° لمدة 20 دقيقة. زيني البسكويت بالكريمة السائلة المخفوقة مع السكر و ضعي قشور الليمون و الكرز المسكر.

Ajouter la margarine fondue et les blancs d'œuf. Verser la pâte dans des moules silicone en forme de fleurs. Enfourner à 180° pendant 20 minutes. Décorer les biscuits avec la crème liquide fouettée avec le sucre glace plus le zeste de citron et les cerises confites.



حلوى بنكهتين

Gâteau aux deux saveurs

المقادير

- 250 غ مارغرين طرية
- 200 غ سكر عادي
- ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة
- الحشو:
- 250 غ حليب مركز
- 150 غ شكولاطة سوداء
- 100 غ مارغرين طرية
- 100 غ سكر عادي

INGRÉDIENTS

- 250g g de margarine molle
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de vanille
- Farine
- La farce :
- 250 g de lait concentré
- 150 g chocolat noir
- 100 g de margarine molle
- 100 g de sucre cristallisé



1

داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر حتى تحصلي على خليط مرهم. أضيفي الفانيليا و الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre en pommade. Ajouter la vanille et la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



2

أبسطي العجينة و ضعيها في قالب مربع ثم أدخليه فرن درجة حرارته 170° لمدة 25 دقيقة حتى تكتسب لونا ذهبيا

Abaisser la pâte et la placer dans un moule carré et enfourner à 170° pendant 25 minutes jusqu'à dorure.



3

حضري الكريمة في الكسرولة بوضع الحليب المركز المارغرين الطرية و السكر. ضعي الكسرولة على النار حتى تحصلي على خليط كثيف.

Préparer la crème dans une casserole, mettre le lait concentré, la margarine ramollie et le sucre. Mettre sur le feu jusqu'à épaississement.



4

أطلي الكريمة المحضرة على الحلوى الباردة ثم غطيها بالشكولاطة الذائبة.

Etaler cette crème sur le gâteau puis couvrir avec le chocolat fondu.

حلوى بالشكولاطة
Gâteau au chocolat

INGRÉDIENTS	المقادير
• 200 g de margarine molle	200 غ مارغرين طرية •
• 150 g de sucre cristallisé	150 غ سكر عادي •
• 80 g de cacao	80 غ كاكاو •
• 1 paquet de levure chimique	1 كيس خميرة كيميائية •
• 200 g de farine	200 غ فرينة •
• 200 g de lait concentré	200 غ حليب مركز •



1

في سلاطة، اخلطي المارغرين مع السكر. أضيفي الخميرة و الكاكاو. اخلطي جيدا

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre. Ajouter la levure et le cacao. Bien mélanger.



2

أضيفي الفرينة و الحليب المركز، اخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية

Ajouter la farine et le lait concentré, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



3

صبي العجينة في قالب دائري مغطى بورق الكبريت و أدخليه في فرن درجة حرارته 180° لمدة 20 دقيقة. عندما تبرد الحلوى، قطعيها إلى مربعات و قدميها

Mettre dans un moule rond couvert de papier sulfurisé et enfourner à 180° pendant 20 minutes. Une fois le gâteau refroidi, le couper des carrés et servir.



Vu sur Samira tv

Samira tv

CHEF Fares

Gâteaux Faciles

FARES DJIDI

9 789947 273371

Dépôt légal : 946 - 2014

Edition La Plume